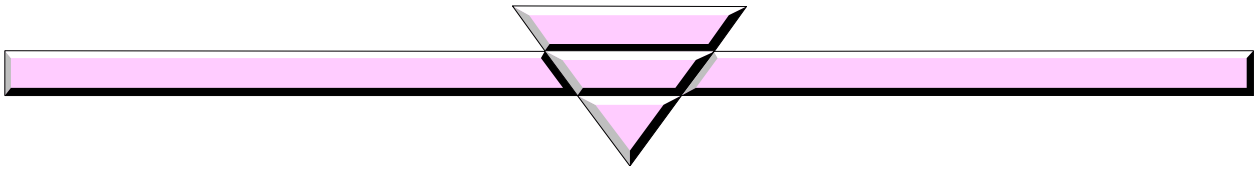
MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Mairie de Saint Martin de Crau
Hôtel de ville
Direction Administrative
Service de la commande publique
Place Bagnaninchi
BP 50001
13558 - Saint Martin de Crau Cedex
Tél: 04 90 47 17 29



ACHAT DE DENREES ALIMENTAIRES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES

Article 1 : CLAUSES COMMUNES A TOUS LES LOTS

1.1 - Préconisations en matières environnementales, sociales et nutritionnelles

Les fournitures doivent être conformes aux normes alimentaires françaises ou européennes ou reconnues équivalentes.

Les produits livrés devront être conditionnés pour permettre la conservation et l'hygiène requises par les règlements en vigueur. L'étiquetage réglementaire sera respecté et précisera au minimum le poids net, le nombre de colis par produit, l'origine, la gamme et la catégorie de produits

Il appartient au titulaire du marché de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies (production, processus de transformation, stockage et procédés de livraison). Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.
Le titulaire certifie avoir pris connaissance :

- Des dispositions réglementaires applicables en la matière, notamment les Articles L 221 à L225-1 du Code de la Consommation concernant la sécurité générale des produits issus de la loi du 21 juillet 1983 relative à la sécurité des consommateurs et des textes subséquents.
- Des Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'étiquetage, d'emballage et de marquage des unités de présentation,

Dans une logique de développement durable, de qualité et de fraicheur, les circuits courts et les produits de proximité sont à privilégier par les fournisseurs

Les candidats devront se conformer aux recommandations du GPEMDA (Groupement Permanent d'Etude des Marchés Publics, denrées alimentaires) Ces recommandations sont consultables sur le site www.minefi.gouv.fr

Les prestations décrites dans le cahier des charges ne constituent qu'un minimum. Sauf indication contraire, le titulaire a toute latitude pour développer, dans son mémoire, des propositions qui lui paraissent susceptibles de répondre aux attentes du pouvoir adjudicateur.

1.1. AUTRES MODALITÉS TECHNIQUES

1.1.0 Livraisons

Les livraisons seront reçues le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi entre 6 h 30 et 9 h 30 aux adresses suivantes :
Cuisine centrale, rue Gaston de Saporta
Foyer Restaurant, avenue C. Bernaudon
Mairie de Saint Martin de Crau, place Bagnaninchi

Le bon de commande précise l'adresse de livraison à respecter strictement. Le candidat faisant appel à un transporteur indépendant est tenu, sous sa responsabilité, de faire respecter cette clause.

1.1.1 Fiches techniques

Les fiches techniques exclusivement en langue française, y compris traduction par un interprète agréé, devront notamment comprendre les renseignements suivants :
- les marques
- la composition
- les teneurs en matières grasses sur produit sec et produit fini
- les teneurs en protéines, additifs, aromates et colorants.

Elles devront en outre comporter les informations permettant de connaître la durabilité des produits et les températures de conservation, indiquées par le fabricant. Elles donneront toutes informations obligatoires relatives à l'étiquetage des denrées (suivi documentaire ou traçabilité).

Pour les denrées concernées par une date limite de consommation (D.L.C), la période restant à courir entre la livraison et la péremption des produits ne peut être inférieure aux 2/3 du temps des délais de péremption indiqués sur les produits par les fabricants.

Les fiches techniques concourent à l'analyse de la qualité du produit

1.1.2 Etiquetage

L'étiquetage doit être loyal.
Compte tenu de l'importance que revêt l'information relative aux produits alimentaires, le titulaire du présent marché veillera à ce que tous les produits livrés comportent sur les emballages ou sur les récipients les données réglementairement imposées, notamment par les règlements communautaires et en fonction des produits concernés.
Pour le présent marché, la personne publique contractante demande que soit mentionnés :
- Marque commerciale
- Dénomination de vente pour renseigner sur la nature exacte de la denrée
- La composition donnant la liste des ingrédients incorporés au moment de la fabrication, par ordre d'importance décroissante. Les additifs et colorants figurent obligatoirement dans cette liste. Le cas échéant :
- La date de durabilité. Elle figure en clair sur les denrées pré-emballées et elle doit être fournie également en cas de denrées non pré-emballées. Il s'agit :
- de la date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- de la date limite de consommation pour les produits rapidement périssables et produits à teneur garantie en vitamines (DLC)
- la date de fabrication ou de conditionnement ou tout moyen permettant de vérifier que le titulaire répond à ses engagements en matière de date de livraison par rapport aux dates limites de consommation.
- pour tous les produits laitiers et dérivés, la capsule imprimée, l'emballage devront laisser apparaître le nom et la raison sociale du fabricant, la date limite de consommation
- la température de stockage mentionnée par le fabricant
- le nom et l'adresse d'un responsable (fabricant ou conditionneur ou vendeur établi dans l'Union Européenne)
- l'identification de l'emballeur (EMB) suivi d'un code ou d'une adresse
- la quantité nette (poids ou volume) en unités de mesures légales. La lettre « e» qui suit indique que l'emballage est soumis à des contrôles de la quantité qui répond à des règles prévues par les textes communautaires
- le numéro du lot de fabrication
- l'origine (pays de fabrication)
- le mode d'emploi (mode de conservation)
- la dénomination de vente, quantité nette, date de durabilité doivent figurer dans le même champ visuel.

Ces informations devront obligatoirement être inscrites en langue française, exigences linguistiques reconnues aux Etats membres de l'Union Européenne.

1.2.4 Organismes génétiquement modifiés

Tous les produits ayant subi une manipulation génétique ou dont la composition comprend un organisme génétiquement modifié y compris les additifs et les colorants doivent respecter la réglementation communautaire en place ou à venir quant à l'étiquetage.

Le titulaire du marché s'engage à ne pas livrer des produits contenant des OGM (ingrédients, additifs, colorants).

1.2.5 TRANSPORT - CONDITIONS PARTICULIERES APPLICABLES AUX VEHICULES DESTINES A LA LIVRAISON DE DENREES

Pour tous les produits objet du présent marché, il y a lieu de tenir compte de l'arrêté du 20 juillet 1998 qui impose des conditions de transport et de température pendant ledit transport. Ainsi, pour les produits fragiles, altérables et non stables à température ambiante, le titulaire du marché veillera à ce que les températures respectent strictement celles définies sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.
Il est rappelé que le titulaire du marché a dû joindre à son offre l'attestation de l'agrément sanitaire, a minima de classe frigorifique A, délivré par la Direction des Services Vétérinaires pour chaque véhicule de livraison Cette attestation doit être valide pour la durée du présent marché et en cas de reconduction de celui-ci, pour la période en découlant.
Au moment de la livraison, le véhicule du fournisseur devra être en parfait état de propreté.
Les dites conditions doivent être maintenues pendant toute la durée du transport et pourront être contrôlées à tout moment par un représentant habilité désigné par l'administration contractante.
Les emballages seront d'une qualité telle que la denrée soit jusqu'au moment de la livraison, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et la déshydratation.
Le candidat pourra présenter les dispositions qu'il prend pour assurer le contrôle permanent de ces principes et les informations qu'il entend donner à l'administration contractante.
Le personnel préposé au transport et aux manutentions devra observer les règles d'une stricte propreté.
Le titulaire du marché répondra à toutes nouvelles dispositions réglementaires qui seraient publiées pendant la durée du marché, période de reconduction comprise

1.2.6 Produits BIO

Information des utilisateurs sur le recours à la filière biologique

Les produits biologiques doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique :

- le label AB ou tout label européen équivalent ;
- ou un étiquetage comportant les mentions suivantes « agriculture biologique » ou « produit de l'agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique » avec indication de l'organisme certificateur.

En cas d'absence de certification « agriculture biologique », le prestataire doit prouver (par tout moyen) que les caractéristiques de ses produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique.

L'offre de produits biologiques vise à promouvoir la consommation de produits issus de l'agriculture biologique. Le candidat doit être mesure de proposer, chaque fois que cela est possible, un produit issu du commerce équitable labellisé ou un produit de qualité supérieure labellisé.

1.2.7 Viande de taureau

Pour ce lot n°3, la réponse au prix "gardianne de taureau AOP" est obligatoire.

1.2.8 Produits surgelés

Seule la simple congélation/surgélation est acceptée pour les poissons

ARTICLE 2 : DÉCOMPOSITION DU MARCHÉ

Le présent marché à bons de commande et passé sur appel d'offres ouvert est alloti comme suit :

Lot	*Minimum € H.T.*
Lot Nº1 : Fruits et légumes non bio	30 000,00
Lot Nº2 : Fruits et légumes bio	20 000,00
Lot Nº3 : Viandes et charcuteries	40 000,00
Lot Nº4 : Volailles fraiches	20 000,00
Lot Nº5 : Produits surgelés	50 000,00
Lot Nº6 : Epicerie et boissons non alcoolisées	35 000,00
Lot Nº7 : Epicerie et boissons non alcoolisées bio	8 000,00
Lot Nº8 : B.O.F et préparations élaborées fraiches	35 000,00
Total	238 000,00

Les fournitures achetées sont celles mentionnées au Détail Quantitatif Estimatif (DQE). Toutefois, le pouvoir adjudicateur se réserve à titre exceptionnel de procéder à des achats sur le catalogue du fournisseur dans les familles suivantes :

N° du lot	Familles de produits
1	Fruits & légumes frais 4éme et 5éme gamme
2	Fruits & légumes frais
3	Viande de bœuf, veau, agneau, porc, taureau, saucisserie, charcuterie
4	Poulet, dinde,canard, pintade, coquelet, poule, chapon, poularde, oie, caille
5	Entrées, produits élaborés, produits carnés, produits de la mer, légumes et accompagnements, desserts, glaces
6	Apéritifs, cocktails, aides culinaires, biscuits, charcuterie, confiserie, crèmerie, dessert, entrée, légumes et aaccompagnements, pates, riz, plats cuisinés, produits pâtisserie, boissons
7	Apéritifs, cocktails, aides culinaires, biscuits, charcuterie, confiserie, crèmerie, dessert, entrée, légumes et aaccompagnements, pates, riz, plats cuisinés, produits pâtisserie, boissons
8	Beurre, œufs, fromages, ultra frais, desserts, diverses préparations élaborées fraiches